Standar Nasional Indonesia

SNI 4106:2017

Bandeng duri lunak

ICS 67.120.30

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 4106:2017 dengan judul *Bandeng duri lunak,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas bandeng duri lunak yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini merupakan revisi dari
SNI 4106.1:2009, *Bandeng presto - Bagian 1 : Spesifikasi*.
SNI 4106.2:2009, *Bandeng presto - Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku.*
SNI 4106.3:2009, *Bandeng presto - Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada Standar ini antara lain:
1. Penyederhanaan SNI bandeng duri lunak, dari 3 bagian standar menjadi 1 standar.
2. Perubahan judul dari bandeng presto menjadi bandeng duri lunak.
3. Syarat mutu dan keamanan pangan, lembar penilaian sensori serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan peraturan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Bandeng duri lunak

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu untuk ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang mengalami perlakuan pemasakan pada suhu tinggi dengan atau tanpa tekanan tinggi sehingga tulang dan duri menjadi lunak.

Standar ini tidak berlaku untuk produk ikan bandeng yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Dokumen untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5 : Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017*, Penentuan arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 4110:2014, *Ikan beku.*

SNI 2729:2013, *Ikan segar.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Bandeng duri lunak adalah produk olahan dari bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan karakteristik tulang dan duri lunak.

3.2 Definisi proses

Produk bandeng duri lunak diproses melalui penyiangan dengan atau tanpa pembelahan, pencucian, dengan atau tanpa pemberian bumbu, pemasakan pada suhu tinggi dengan atau tanpa tekanan tinggi dan pendinginan pada suhu ruang.

3.3 Kriteria bentuk produk

Utuh.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) dalam bentuk segar atau beku yang aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi peraturan.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan lainnya

Bahan-bahan lain yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food grade)* dan sesuai peraturan.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan bandeng duri lunak sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan bandeng duri lunak

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min. 7,0*			
b Cemaran mikroba		**n**	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^4	10^5
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	1	10^2	10^3
c Cemaran logam					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,1			
- Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0			

CATATAN
- * Untuk setiap parameter sensori
- n Jumlah sampel uji
- c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
  3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m
- m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
- M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
- Maks. Maksimum
- Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.

7.3 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6.2:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Arsen sesuai SNI 2354.15:2017.

8 Higiene dan penanganan

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan* (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk bandeng duri lunak sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

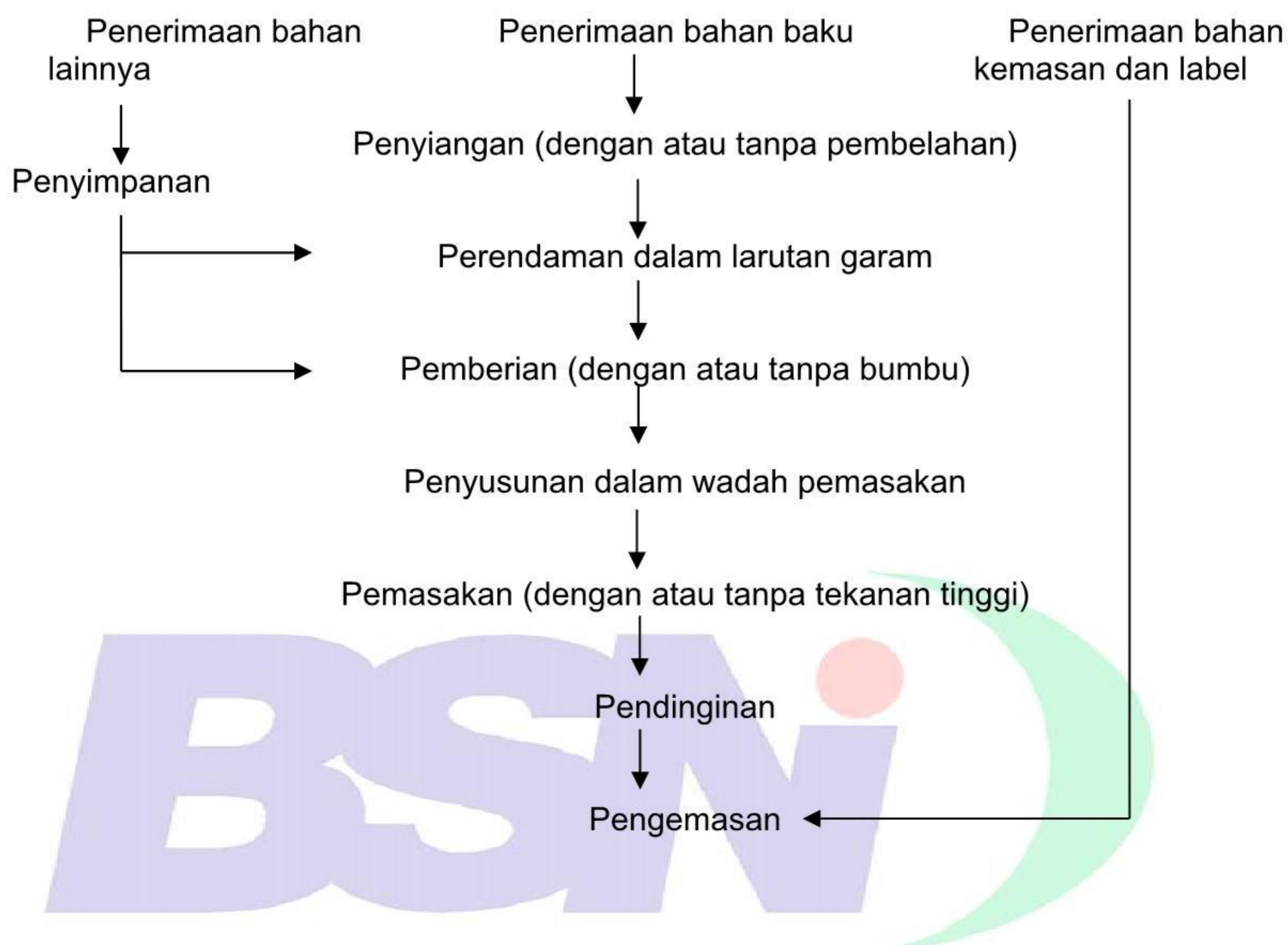
Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori bandeng duri lunak

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bandeng duri lunak

Nama Panelis : ………………………….. Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
- Utuh, bersih, cerah spesifik produk	9					
- Utuh, bersih, agak cerah spesifik produk	7					
- Tidak utuh, kusam	5					
2 Bau						
- Spesifik produk sangat kuat, tanpa bau lumpur	9					
- Spesifik produk kuat, tanpa bau lumpur	7					
- Mulai timbul bau amoniak	5					
3 Rasa						
- Gurih spesifik produk sangat kuat	9					
- Spesifik produk kuat	7					
- Asam, hambar	5					
4 Tekstur						
- Sangat padat, kompak	9					
- Padat, agak kompak	7					
- Kurang padat, kurang kompak	5					
5 Kapang						
- Tidak ada	9					
- Ada	5					

Lampiran B
(informatif)
Diagram alir proses pengolahan bandeng duri lunak

Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan bandeng duri lunak

Bibliografi

[1] Code of practice of fish and fishery products adopted 2003, revision 2012.CAC/ RCP 52-2003.

[2] Commission Regulation (EC) No 188/2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards heavy metals - Official journal of the European Union.

[3] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 tentang Bahan kemasan pangan, Tahun 2007.

[4] Permenkes No. 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan kualitas air minum.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
- Natalia Prodiana - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP
- Indri Mardiyana - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan